

# Holsteiner Schnitzel, Räucher-Lachs, Wachtelei, Croûtons

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	4 Wachtelei	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	2 Eier
1 EL Butter	4 EL Butterschmalz	

### Für den Lachs:

1 Lachsfilet 100 g	50 g Räucherspäne	$\frac{1}{4}$ TL Quatre Epices
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Kerbel
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

4 eingelegte Sardellenfilets	1 EL Silberzwiebeln	2 Gewürzgurken
20 g eingelegte Kapern	$\frac{1}{4}$ Bund gehackte Petersilie	

### Für die Kartoffel-Croûtons:

150 g festk. Kartoffeln	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
-------------------------	-----------------------	---------------

### Für das Schnitzel:

Das Schnitzel waschen, trockentupfen und platt klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken und die Pfanne dabei bewegen.

Die Wachtelei aufschlagen, in einer Pfanne mit wenig Butter braten und zur Seite stellen.

Das Toastbrot in einer Pfanne mit wenig Butter goldbraun anrösten.

### Für den Lachs:

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymianzweige, etwas Quatre Epices und Räucherspäne darauf streuen. Den Fisch hauchdünn aufschneiden, die Scheiben zur Rose rollen und auf einen geölten Gareinsatz geben. Die Späne auf höchster Stufe zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine leichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze wegnehmen und den Fisch ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den gegarten Fisch damit bestreuen.

### Für die Garnitur:

Die Sardellenfilets, Silberzwiebeln, Kapern und Gurken abtropfen lassen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

### Für die Kartoffel-Croûtons:

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl etwa 15 Minuten kross frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schnitzel à la Holstein mit selbstgeräuchertem Lachs, gebratenem Wachtelei und Kartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 17. Mai 2017